

Speisekarte zum Pfingst-Wochenende

Schmeck den Süden

Gastronomien

Baden-Württemberg

Aperitif-Empfehlung

Erfrischende hausgemachte "Erdbeer-Bowle"

mit frischen Erdbeeren, Minze und Sekt aufgefüllt

Glas 0,2l 5.50 €

Wein-Empfehlung

-Ausschank by Glas aus der 0,75l Flasche-

2021 Aufricht „Seehas“ -Trocken-

Saftiges und fruchtiges Cuvée aus Weißburgunder und Rivaner.

Weingut Aufricht, Meersburg, Bodensee, Baden

Glas 0,25l 7.80 €

Unser Pfingst-Menü

Spargelcremesüppchen

mit gebackener Sesam-Garnele

Perlhuhnbrust

im Salbei-Seranoschinken-Mantel gebraten

auf Merlotsauce

mit Spargelbouquet, jungen Karotten und konfierten Kirschtomaten

dazu cremige Polenta

„Zweierlei von der Erdbeere“

Erdbeer-Quark-Mousse mit Rhabarber

und Erdbeer-Sorbet

als Menü 42.00 €

Vorspeise 9.00 € / Hauptgang 28.00 € / Dessert 7.00 €

Suppen und Vorspeisen

Festtagssuppe

mit Knödel, Flädle und Backerbsen 

6.50 €

Spargelcremesuppe 

mit Spargeleinlage

7.50 €

- mit gebackener Garnele 9.00 €

Gratiniertes Ziegenfrischkäsemedaillon (vegetarisch)

auf Romanasalatherzen, mariniert mit Olivenöl-Balsamico-Vinaigrette

und geröstete Vitalkernen

13.50 €

Gemischter Salatteller 

mariniert mit French-Dressing

7.50 €

Hauptgerichte

Zart geschmorter Rinderbraten 	
mit Burgundersauce und Gemüse garnitur dazu hausgemachte Spätzle	23.50 €
	als Seniorenteller 21.50 €
Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ 	
mit Gemüse garnitur und Pommes frites	vom Schweinerücken 18.50 € von der Kalbsoberschale 25.50 €
Zwiebelrostbraten -vom einheimischen Rinderrücken- 	
mit Gemüse garnitur und Röstzwiebeln dazu hausgemachte Spätzle	27.80 €
Rinderfilet-Steak -vom einheimischen Rind- 	
mit jungen Karotten und Merlotsauce dazu gebackene Kartoffelkrapfen	32.80 €
"Zweierlei vom einheimischen Wildschwein" 	
Medaillon vom Rücken und Ragout auf Limonen-Pfeffersauce mit Kohlrabigemüse dazu gebratenen Servietten-Knödel und Rhabarber-Chutney	26.50 €
Filet vom Norwegischen Lachs gedünstet im Gemüse-Wein-Sud auf Spargelragout und Spargelbouquet dazu Kräuter-Flädle	29.80 €
"Frühlings-Salat-Bowl" Risoni-Nudeln mit Tomaten-Pesto, weißer Spargel, Gurken, Tomaten, Radieschen und Ruccola-Blattsalat mit Olivenöl-Vinaigrette mariniert	
- mit gratiniertem Ziegenfrischkäse und Käseröllchen -Vegie-	17.80 €
- mit 3 gebackenen Sesam-Garnelen	19.50 €

Spargelgerichte vom weißen, badischen Spargel aus Munzingen


Große Portion weißer badischer Spargel (500g Rohgewicht) 	
dazu glasierte Kartoffeln (Vegetarisch)	26.80 €
Kleine Portion weißer badischer Spargel (300g Rohgewicht) 	
dazu glasierte Kartoffeln (Vegetarisch)	24.80 €

Saucen wahlweise zum Spargel:

Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter
oder „Polnische Art“ mit gehacktem Ei, Semmelbrösel und Butter

Beilagen zum Spargel: -nur in Verbindung mit Spargel bestellbar-

- zwei Stück Kräuter-Flädle (Vegetarisch)	5.50 €
- „Schinkenteller“ mit luftgetrocknetem Serano-Schinken und gekochtem Schinken	8.80 €
- 1 Stück Paniertes Kalbschnitzel	11.80 €
- Rumpsteak vom einheimischen Rind (180g)	13.00 €

„Spargeltoast“ 	
mit gekochtem Schinken und weißem Stangenspargel auf Toast mit Sauce Hollandaise oder Käse überbacken	18.50 €

